

# 紅茶プリン

材料(プリン型5個分)

## 紅茶のプリン

全卵	150g(3個)
グラニュー糖	30g
牛乳	300ml
紅茶	小さじ3杯
バター	少々

## 飾り用

エディブルフラワー	適宜
市販のブルーベリーソースなど	適宜
ホイップクリーム	適宜
ミントリーフ	適宜

## アングレーズ・ソース

グラニュー糖	20g
牛乳	100ml
バニラエッセンス	少々
卵黄	20g(1個分)

## 作り方

### A 紅茶のプリンを作る。

- 1 型にバターを塗っておく。
- 2 卵をボールに割入れほぐしておく。
- 3 紅茶の葉を少量の湯で湿らせておく。
- 4 牛乳を沸騰寸前まで沸かし、グラニュー糖を加え溶かす。
- 5 3を入れ、5分程度蒸らす。
- 6 2を少しずつ加え混ぜ合わせる。
- 7 こし器でこし、型にそそぎ入れる。
- 8 160度のオーブンで15～20分程度蒸し焼きにする。

### B アングレーズソースを作る。

- 1 鍋にグラニュー糖の半量と牛乳を入れ火にかける。
- 2 ボールに卵黄を溶きほぐし、残りのグラニュー糖を入れ泡立て器でまぜあわせる。
- 3 牛乳を沸騰寸前に火からはずし2に少しずつ加えまぜあわせる。
- 4 鍋に戻して火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがつくまで火を通す。
- 5 氷水に当てて粗熱をとり、こし器でこしてボールに入れ、氷水で冷ます。

### C 皿にプリンを盛り付け、まわりにソースをながし、ホイップクリーム、ミントリーフ、エディブルフラワーなどで飾る。